



[Start](#) / [Alla våra artiklar](#) / Så här sorterar du matavfall hemma och i pentryn

## Så här sorterar du matavfall hemma och i pentryn



Det är viktigt att rätt saker läggs i påsen oavsett om du har sortering med papperspåse eller den gröna plastpåsen. Regeln är enkel: I matavfallet läggs skal och rester som klassas som mat. Allt annat läggs i den vanliga avfallspåsen eller läggs i förpackningsinsamlingen. Men självklart – det bästa du kan göra är att äta upp dina matrester.

Plast, bioplast, och majsstärkelsepåsar förstör rötningen så att vi inte får ut biogas och biogödsel. Den kan dessutom hamna i jorden på våra jordbruk och skogsbruk. Snittblommor är ofta kraftigt besprutade och har gifter på sig som inte heller ska ut på våra åkrar.

### Exempel på matavfall

- Skal och rester av grönsaker och frukt

- Rester av kött, fisk och skaldjur
- Pasta, ris
- Rester av bröd, äggskal
- Teblad, kaffesump. Filter och tepåsar kan också läggas i matavfallet så väl som mindre mängd ofärgat hushållspapper.

Du kan torka av fett från en stekpanna med hushållspapper och lägga i matavfallspåsen. Stora mängder mat- och fritureolja häller du upp i en pet-flaska, använd gräddförpackning eller liknande. Lägg den sedan i restavfallet eller lämna den uppmärkt till närmaste återvinningscentral eller miljöstation. Fett kan skapa stopp i avloppsledningarna och ska därför inte hällas ut i vasken.

Större mängder fallfrukt kan du lämna på samtliga återvinningscentraler. Detta gäller inte övrigt matavfall utan endast fallfrukt. På återvinningscentralerna Bromma, Lövsta, Sättra, Trädgård och Östberga tas fallfrukten emot separat i egen container och materialåtervinns sedan till biogas och biogödsel.

## Detta kan INTE läggas i matavfallspåsen

Eftersom det utsorterade matavfallet rötas för att kunna bli biogas och biogödsel så kan du inte lägga till exempel jord i matavfallspåsen då jorden försämrar rötningsprocessen. Här är några andra exempel på saker som inte ska läggas i matavfallspåsen.

- Blöjor/bindor, tvättlappar, bomullstussar
- Damm
- Glasspinnar, ätpinnar
- Jord, krukväxter, snittblommor, trädgårdsavfall
- Kattsand, djurströ
- Snus, aska, stearinljus
- Vinkorkar, kapsyler

## Tips vid sortering av matavfall

Genom att lära sig några enkla trix så blir det ännu enklare att hantera matavfallet i köket.

- Använd hållaren som ingår i startkittet för matavfallspåsen. Den är konstruerad för att hålla påsen torr. Torrt matavfall luktar mindre och påsen går inte sönder.

- Vik ner kanten på matavfallspåsen så blir öppningen stabilare.
- Låt matavfallet rinna av och använd gärna en vaskskrapa för att få upp det från vasken.
- Torrskala potatis och rotfrukter direkt i matavfallspåsen så blir påsen inte så blöt.
- Lägg i använt hushållspapper i matavfallspåsen så suger det upp lite av fukten i påsen och minskar lukt och gör påsen torrare.
- Har du skaldjursrester kan du lägga dem i dubbla påsar om du vill minska lukten. Du kan även lägga dem i en ren matavfallspåse och frysa in den fram till hämtdagen. Detta kan vara bra under den varma tiden på året.

Ibland kan fett göra att påsen ser genomskinlig ut och man tror att påsen ska gå sönder. Påsen är mer tålig än man tror. Känner du dig osäker så lägg påsen i en annan matavfallspåse när du ska bära ut den. Det är viktigt att du inte använder en plastpåse då den inte kan rötas.

## Länkar

---

[2023 ska alla sortera ut matavfallet](#)

---

[Håll matavfallspåsen torr](#)

---

[Välj att ta vara på maten](#)

---

[Matavfallspåsar](#)

[Upp](#) ^

## Kontakt

### Adress

Stockholm Vatten och Avfall  
106 36 Stockholm